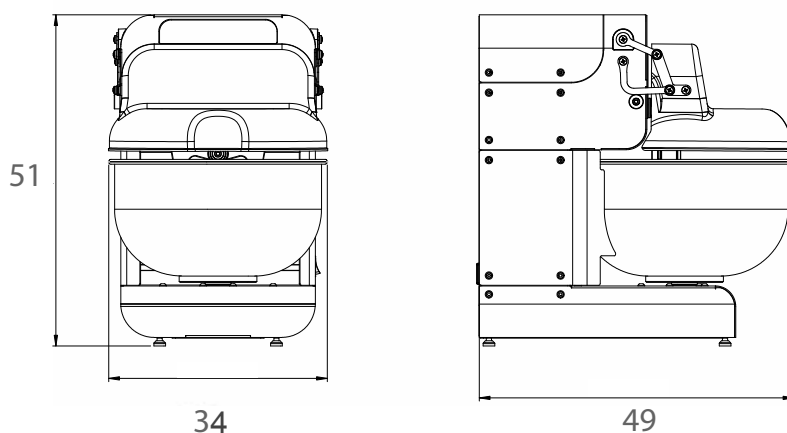
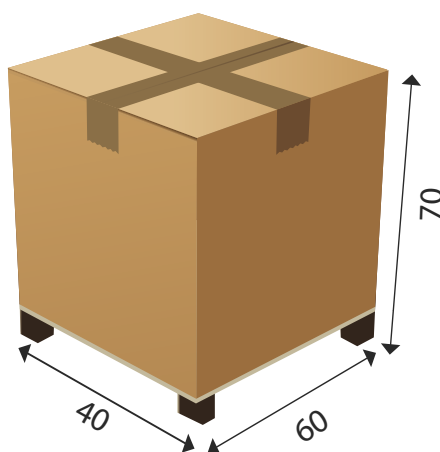


## Caractéristiques techniques Miss Baker® PRO:



Dimensions maximum de la Miss Baker® PRO en cm



<b>Miss Baker® Pro</b>	
Capacité de farine	0,3 - 1,8 kg
Capacité de pétrissage*	0,5 - 4,5 kg **
Volume de la cuve	10 litres
Dimensions de la cuve	Ø 32 - h 18
Alimentation	230 V monophasé
Puissance	500 W
Vitesse des bras	de 35 à 70 batt/min
Dimensions pétrin LxPxH (cm)	34x49x51
Dimensions emballage LxPxH (cm)	40x60x70
Poids pétrin / Poids avec emballage	36 kg / 46 kg
Code	MS0323059

\*La capacité de pétrissage se réfère à un rapport farine/liquide de 1 : 0,6 et peut varier selon la recette  
 \*\*La capacité de pétrissage maximale se réfère à des pâtes très hydratées et pour des produits à gros levain  
 Pour les pâtes dures - hydratation inférieure à 55% - comme les pâtes aux œufs et le levain, réduisez la capacité maximale de farine de 50%